Jamat
bistro vivant

La charcuterie du moment *Selected cold meat*	9€
Terrine de campagne maison, pickles *Homemade meat terrine, pickles*	12€
Croquettes de butternut & chataignes, sauce tahin *Butternut squash croquettes with chestnut, creamy sesame sauce*	13€
Saint jacques rôties, endives confites, clémentines, sarrasin, vinaigrette à la bisque *Scallops, candied chicory, clementines, buckwheat, bisque dressing*	16€
Escargots, mousse de pommes de terre, guanciale, pesto *Snails, potatoe cream, guanciale & pesto*	16€

***

Suprêmes et cuisses de caille, crème de cacahuètes à l'ail noir, pdt, chou pak choi, jus *Roasted quail, peanut cream with black garlic, potatoes, pak choi, gravy*	28€
Ris de veau, purée, shiitakés, chips de jambon, jus *Veal sweetbread, mashed potatoes, shiitakes, crispy ham, gravy*	41€
Lotte rôtie, fregola & blettes, émulsion de bisque *Monkfish, fregola & chards, bisque sauce*	30€
Mini courge farcie au riz, gorgonzola & noix, crème d'oignons *Small squash stuffed with rice, gorgonzola cheese & nuts, onion cream*	24€

***

Fromages *Selected cheeses*	12€
Poire pochée aux épices, gâteau noisettes, crème mascarpone *Poached pear, hazelnut cake, cream*	9€
Brownie chocolat cacahuètes, crème anglaise *Chocolate brownie with peanuts, custard*	9€
Boule de glace *Terre adélice* : vanille, citron, framboise *Ice cream : vanilla, lemon, raspberry*	3€